スイーツ ジャムのつくり方

ジャムのつくり方を「いちごジャム」を例にして説明します。

いちごジャム

材料	566kcal/1回分	
いちご（正味）	300g	1パック
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1

●いちごはヘタを取って2～4個に切り、軽くつぶします。

●大1は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯を表しています。

つくり方

●「ジャム」メニューではタイマー予約はできません。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける

（→P.8）

●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。
浮き上がっていると、ジャムができません。

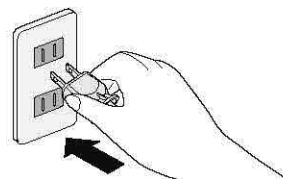
2 材料を入れる

●材料は材料表の上から順に入れてください。

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

（→P.8）

●パンケースハンドルは、倒してください。

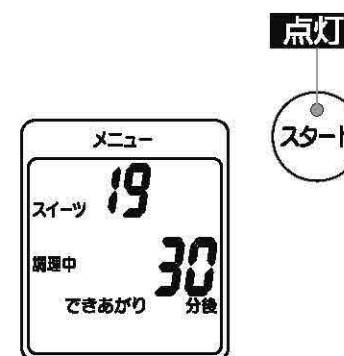
4 差込みプラグをコンセントに差し込む

5 メニュー を押し「ジャム」メニュー（メニュー番号19）を選ぶ

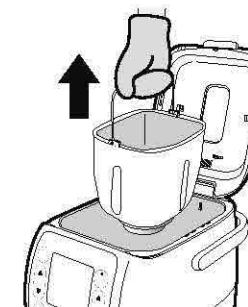
●表示部にできあがり時刻を表示します。

6 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。
できあがりの30分まえから、残り時間を1分単位で表示します。

●ふたは確実に閉めてください。
ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

途中で調理を中止するときは… 現在時刻表示に戻るまで とりけし を1秒以上押す

7 できあがりのメロディーが鳴れば とりけし を1秒以上押し、パンケースを取り出す

●パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

8 パンケースからジャムを取り出す

●できあがったジャムをゴムベラなどでていねいに取り出してください。

9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

ワンポイントアドバイス

●果物を洗ったあとは、水気をよく切ってください。
●保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れてください。1週間ぐらいは日持ちします。
●ジャムはやわらかめに仕上げていますが、さらにとろみをつけたい場合はペクチンを約3g加えて調理してください。

ペクチンとは・・・
果物に含まれる糖分の一種で、ジャムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

生種作り

天然酵母パンに使う生種作りを行います。24時間でできあがります。
ホシノ天然酵母パン種（元種）の状態ではパンはできません。 （→P.12）

材料（1回量）

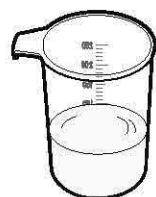
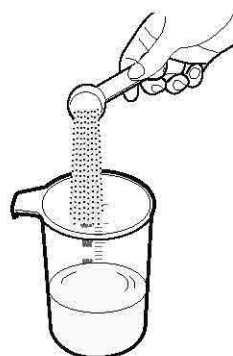
	最　大 （パン作り4〜5回分）	最　小 （パン作り3回分）
ホシノ天然酵母パン種（元種）	50g（大5）	30g（大3）
水（約30℃）	100mL	60mL

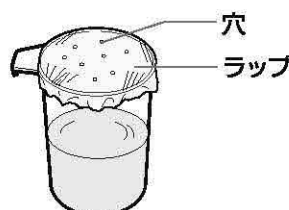
●大1は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯を表しています。

●室温が30℃以上で生種作りをすると、発酵しすぎて、生種がうまくできないことがあります。
●生種作りは必ず約30℃（20〜40℃）の水を使ってください。
（水温が高すぎたり、低すぎたりすると生種がうまくできないことがあります。）
●容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくできません。

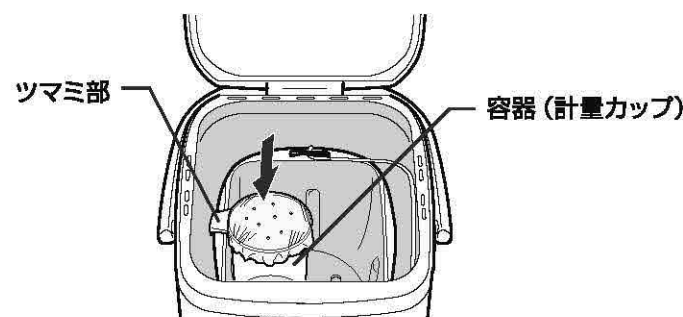
つくり方

1 材料を容器（計量カップ）に入れ、ラップをする

①約30℃の水を入れる

②元種を入れて十分に混ぜる

③容器にラップをする

●ラップは軽くかける程度にするか、上面につまようじなどで数ヵ所穴を開けます。密閉すると、うまく発酵しないことがあります。

2 パンケースを本体に取りつけて、容器を入れ、ふたを閉める

（→P.8）

●容器は右図のようにツマミ部をパンケースの上端にひっかけて取りつけてください。
●ハネは取りつけないでください。

3 差込みプラグをコンセントに差し込む

4 メニュー を押し「生種作り」メニュー（メニュー番号20）を選ぶ

表示部にできあがり時刻を表示します。

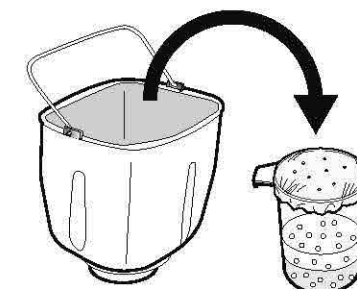
5 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。
できあがりの30分まえから、残り時間を1分単位で表示します。

●ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると調理を開始しません。（表示部に「ふた」を点滅表示します。）
●調理中にふたを開けると調理を中断します。
ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

6 できあがりのメロディーが鳴れば とりけし を1秒以上押し、容器（計量カップ）を取り出す

スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。

●できあがり後2〜3時間以内に冷蔵庫に入れてください。それ以上放置すると、発酵力が弱まり、パンのできあがりが悪くなることがあります。

7 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

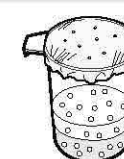
生種ができるまで

スタート

▼

15〜20時間後、発酵により量が増えることがあります。
増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。

▼

完了時

うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

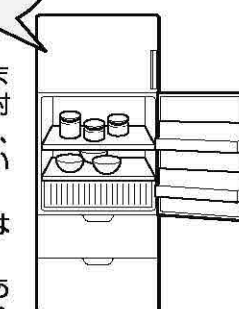
生種の扱いについて

生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

容器（計量カップ）

生種作り専用とし、清潔にしておいてください。

保　存

●容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫に入れ、1週間以内で使いきってください。
●冷凍・常温保存はしないでください。
●生種作りをしたあとの取り出し忘れに注意してください。
●新しい生種と古い生種を混ぜないでください。

天然酵母 食パンと生地のつくり方

天然酵母の生種を使った食パン、または生地を作ります。食パン・天然酵母「小麦」「国産小麦」メニューを例にして説明します。

食パン・天然酵母「小麦」

材料	199kcal/6枚切り1枚分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

食パン・天然酵母「国産小麦」

材料	193kcal/6枚切り1枚分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

つくり方

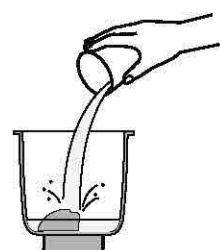
1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける

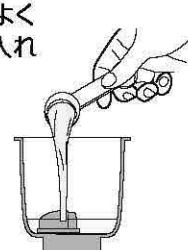
(→P.8)

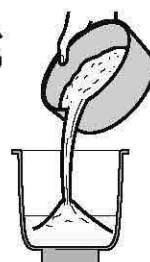
●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。
浮き上がっていると、パンができません。

2 パンケースに材料を入れる

①最初に水(液体)を入れる

●水などの液体を入れます。

②次に天然酵母(生種)を入れる

●生種は全体をよく混ぜたものを入れてください。

③小麦粉などの材料を入れる

●材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。

3 以降の手順は下記のページをご覧ください。

●食パンを焼くときは…P.16～18「基本の食パンのつくり方」の3～9参照

●生地を作るときは…P.22「生地のつくり方」の3～10参照

ただし、**5** では「メニュー」キーを押して、食パン・天然酵母「小麦」「国産小麦」メニュー(メニュー番号8、9)またはパン生地・天然酵母「小麦」「国産小麦」メニュー(メニュー番号13、14)を選んでください。

ホームメイド ホームメイドコースの説明

ホームメイドコースを使うと次のようなことができます。

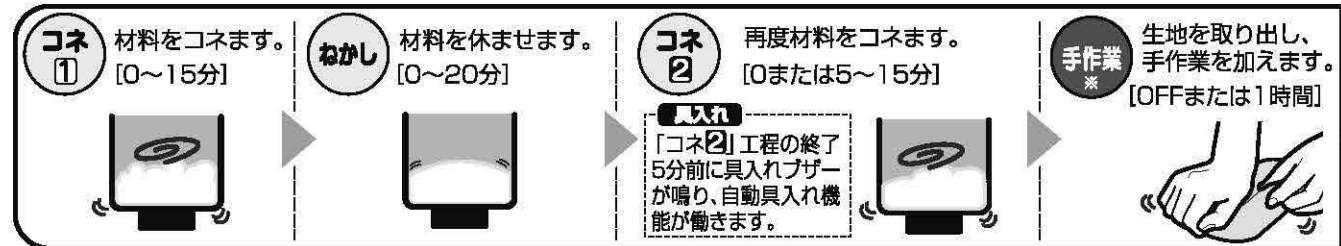
ホームメイドコースを使ったパン作りのバリエーション

いつもの食パンを自分好みのパンに焼き上げたい！
ハンバーガーなどの生地を作りたい！
↓
ホームメイドコースの基本の使い方
→P.32～35

生イーストを使ってパンを焼きたい！
↓
生イーストで食パン・生地を作る
→P.37

手作業を加えて本格パン作りに挑戦したい！
↓
本格パン作り
→P.38～39

ホームメイドコースの設定

●[　]は各工程の設定できる範囲です。

※手作業について

食パン「手作業」を設定するとコネが終了した時点で調理をいったん中断し、生地を取り出していろいろな手作業を加えることができます。
その後、手作業を加えた生地をパンケースに戻し、再度「スタート」キーを押すとあらかじめ設定した残りの工程(発酵～焼き)を自動で行います。
今までのホームベーカリーではできなかった本格的なパン作りが楽しめます。(→P.38～39)

●手作業を行うときは、「手作業」工程を「1:00」に設定してください。

1:00 ……手作業あり(1時間後に自動で再スタートします。)

OFF ……手作業なし

●手作業を行わないときは、必ず「OFF」に設定してください。

まずはホームメイドコースの基本の使い方を確認しましょう。→(次のページへ)

ホームメイド
ホームメイドコースの基本の使い方

はじめて使うとき(時間を設定する)

まずは、基本の食パン・ドライイースト「もちもち」の時間を設定して焼いてみましょう。

●ご購入いただいたままの状態では、時間設定がされていないため、ホームメイドコースを選択しても運転しません。

食パン・ドライイースト「もちもち」の時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	1時間	50分	3時間50分

1 材料の準備をする

P.16～17「基本の食パンのつくり方」1～4参照

食パン・ドライイースト「もちもち」

材料	211kcal/6枚切り1枚分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

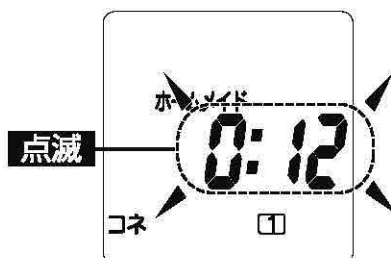
2 (ホームメイド)を押す

ホームメイドランプが点灯します。

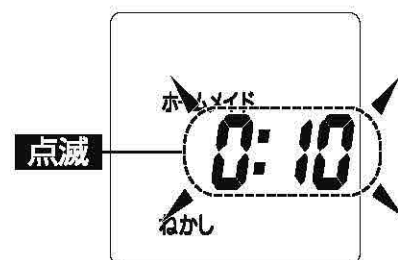
途中で設定を中止するときは…	ホームメイドランプが消灯し、現在時刻表示に戻るまで(とりけし)を押す

3 「コネ①」の時間(12分)を設定する

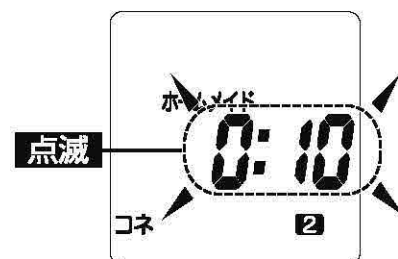
① (ホームメイド)を押す
「コネ①」の時間設定画面にうつります。

②「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、「0:12」に設定する

4 「ねかし」の時間(10分)を設定する

① (ホームメイド)を押す
「ねかし」の時間設定画面にうつります。

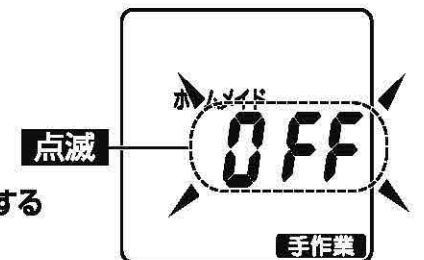
②「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、「0:10」に設定する

5 「コネ②」の時間(10分)を設定する

① (ホームメイド)を押す
「コネ②」の時間設定画面にうつります。

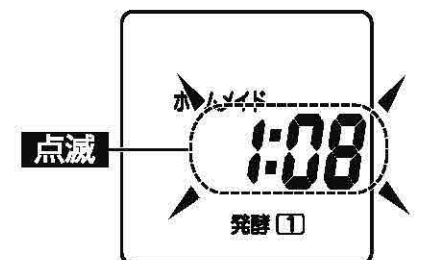
②「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、「0:10」に設定する

6 「手作業」(OFF)を設定する

① (ホームメイド)を押す
「手作業」の時間設定画面にうつります。

②「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、「OFF」(手作業なし)に設定する
●初期は「OFF」に設定されています。

●「手作業」はシナモンロールなど(→P.38～39)の本格パン作りに使います。本格パンを作るときは、「1:00」(手作業あり)に設定してください。

7 「発酵①」の時間(1時間8分)を設定する

① (ホームメイド)を押す
「発酵①」の時間設定画面にうつります。

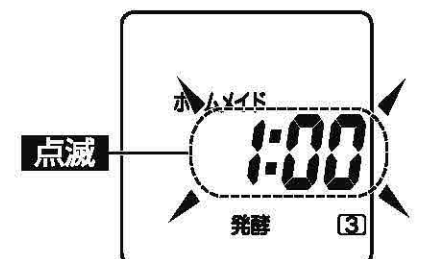
②「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、「1:08」に設定する

8 「発酵②」の時間(20分)を設定する

① (ホームメイド)を押す
「発酵②」の時間設定画面にうつります。

②「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、「0:20」に設定する

9 「発酵③」の時間(1時間)を設定する

① (ホームメイド)を押す
「発酵③」の時間設定画面にうつります。

②「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、「1:00」に設定する

10 「焼き」の時間(50分)を設定する

① (ホームメイド)を押す
「焼き」の時間設定画面にうつります。

②「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、「0:50」に設定する

ホームメイドコースの基本の使い方 つづき

11 調理時間の合計（3時間50分）を確認する

 を押す

設定した調理時間の合計が表示されます。

表示が「3:50」になっていたら、正しく設定されています。

- 「3:50」になっていない場合は、もう一度「ホームメイド」キーを押して「コネ 1」から順に設定し直してください。

12 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。

- 調理を開始すると、現在時刻に調理時間の合計を加えたできあがり時刻を表示します。
  （右図は調理時間3時間50分で、9時にスタートした場合）

- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると調理を開始しません。（表示部に「ふた」を点滅表示します。）
- 調理中にふたを開けると調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。
- 焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

- できあがりの30分まえから残り時間を1分単位で表示します。
  （調理時間の合計が30分以下の場合は、最初から残り時間を1分単位で表示します。）

- 焼き上がり以降の手順はP.17〜18「基本の食パンのつくり方」7〜9をご覧ください。
- 生地を作る場合、できあがり以降の手順はP.22「生地のつくり方」7〜10をご覧ください。
- 手作業ありに設定した場合は、手作業を行うまでの時間が表示されます。

途中で調理を中止するときは… 現在時刻表示に戻るまで とりけし を1秒以上押す

2回目以降に使うとき

1 ホームメイド を押す

ホームメイドランプが点灯し、表示部に前回設定した調理時間の合計が表示されます。

（表示：ホームメイド 3:50）

前回と同じ設定でパンを焼くときは

2 スタート を押す

設定を変更するときは

2 希望の時間を設定する

P.32〜33「ホームメイドコースの基本の使い方」の はじめて使うとき 1〜10 を参考に希望の時間を設定してください。

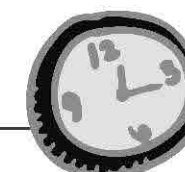
- 2回目以降に使用するときは、前回設定した時間が記憶されています。変更するときはすべての工程を希望する時間に設定し直してください。
  （希望する時間が「0分」の場合は、「0:00」に設定してください。）

3 設定を確認する

表示部に調理時間の合計が正しく表示されているか確認してください。

4 スタート を押す

タイマー予約を使うとき

- 「手作業」（OFF）を設定したときのみ使えます。

1〜11 材料の準備をして、希望の時間を設定する

P.32〜34「ホームメイドコースの基本の使い方」の はじめて使うとき 1〜11 参照

12 予約 を押す

「時刻合わせ」キー（▲ ▼）を押し、焼き上げたい時刻に合わせる

（タイマー予約の詳しい設定方法は、P.21参照）

- 予約の設定を取り消すときは、「ホームメイド」キーを押してください。
- 「予約」キーは、合計時間表示画面で押してください。
- 「手作業」が「1:00」（手作業あり）に設定されているときは、タイマー予約は使えません。

13 スタート を押す

予約ランプが点灯し、メロディーが鳴ります。
表示部にできあがり時刻を表示します。

ホームメイド ホームメイドコースのQ&A

Q1 それぞれの工程は何分まで設定できますか？

A1 各工程の設定時間の範囲は以下の通りです。

コネ①	ねかし	コネ❷	手作業	発酵①	発酵❷	発酵③	焼き
0~15分	0~20分	0 or 5~15分	OFF or 1時間	0~2時間	0~2時間	0~2時間	0~1時間10分

各工程の時間は下記の「時間調整参考表」を参考にしてください。

- 時刻合わせキーを押し続けると5分または10分単位で早送りができます。
- 「コネ❷」工程では1～4分は設定できません。

Q2 工程を0分に設定するとどうなりますか？

A2 0分およびOFF(手作業なし)に設定された工程は行われず、自動的に次の工程にうつります。

Q3 具を入れたパンを焼きたいのですが、具入れ機能は使えますか？

A3 使えます。
ただし、具を入れたパンを焼くときは必ず「コネ❷」を5分以上に設定してください。
（「コネ❷」工程の終了5分前に具入れブザーが鳴ります。）

Q4 タイマー予約は使えますか？

A4 「手作業」（OFF）を設定したときのみ使えます。

Q5 どのくらいの量の生地がこねられますか？

A5 小麦粉は300gよりも多く入れないでください。パンケースから粉や生地が飛び出してしまいます。

Q6 前回設定した時間が記憶されていません。故障でしょうか？

A6 時間設定中に「とりけし」キーを押すと、そのときの設定は記憶されません。（調理を開始した場合のみ設定を記憶します。）

Q7 「コネ」工程でハネが動きません。故障でしょうか？

A7 コネ工程だけを連続して何度も使用すると、安全装置が働きモーターの回転が止まります。一度使用したあとは1時間程度運転を停止し、モーターを休ませてください。

Q8 生地を作ろうとしたら、焼きまで行われていました。故障でしょうか？

A8 「焼き」の時間を設定していませんか？
2回目以降に使用するときは、前回設定した時間を記憶しています。
すべての工程を希望する時間に設定し直したか確認してください。

時間調整参考表

●各工程の時間を調整すると、パンのできあがりをかえることができます。

短くする	工程	長くする
●パンのふくらみをおさえたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	コネ ①～❷	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●連続して長い時間こねたいとき	ねかし	●コネの途中で生地をねかせたいとき
●パンのふくらみをおさえたい ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	発酵 ①～③	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●食パンの外の皮の焼き色をうすくしたいとき	焼き	●食パンの外の皮の焼き色を濃くしたいとき

●この表はあくまでも参考です。使う材料や分量・室温・水温などの影響により、パンの焼き上がりはかわります。

ホームメイドコースを使って

ホームメイド 生イーストで食パン・生地を作る

パン屋さんも使っている生イーストを使ったパンをホームメイドコースで作ってみましょう。

生イーストを使うときは
- 生イーストを使う場合は、水を入れたあと小麦粉などの材料を入れるまえに生イーストを入れ、よく混ぜてください。
- 生イーストを使うと材料によってはパンの上部が凹凸になることがあります。

生イースト食パン・生地の時間設定

工程	コネ①	ねかし	コネ❷	手作業	発酵①	発酵❷	発酵③	焼き	合計
食パン(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間13分	20分	1時間15分	50分	4時間
食パン(国産小麦)	4分	0分	15分	OFF	1時間16分	20分	1時間15分	50分	4時間
生地(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間3分	20分	0分	0分	1時間45分
生地(国産小麦)	4分	0分	15分	OFF	1時間6分	20分	0分	0分	1時間45分

生イースト・食パン

材料	小麦 189kcal 6枚切り1枚分		国産小麦 194kcal 6枚切り1枚分	
水	170mL		160mL	
生イースト	8g		8g	
粉	250g ← 強力粉		250g ← 国産小麦粉	
砂糖	20g	大2½	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
バター	15g		15g	

生イースト・生地「バターロール」

材料(14個分)	小麦 131kcal(1個分)		国産小麦 127kcal(1個分)	
牛乳	120mL		110mL	
卵	50g	M寸1個	50g	M寸1個
生イースト	8g		8g	
粉	300g ← 強力粉		300g ← 国産小麦粉	
砂糖	24g	大3	24g	大3
塩	3.3g	小⅔	3.3g	小⅔
バター	60g		60g	
とき卵(仕上げ用)	適量		適量	

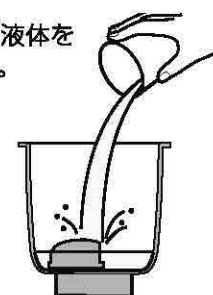
つくり方

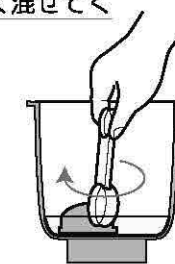
1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける (→P.8)

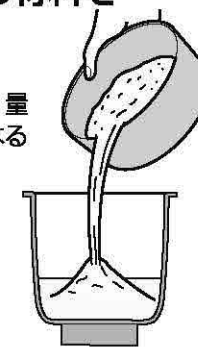
●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

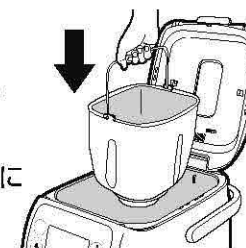
2 パンケースに材料を入れる

①最初に水（液体）を入れる

●水などの液体を入れます。

②生イーストを入れる

●生イーストは入れたあとによく混ぜてください。

③小麦粉などの材料を入れる

●材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れます。

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.8)

- パンケースハンドルは、倒してください。
- 自動具入れ機能を使うときは… (→P.19)
- 自動具入れ機能を使わないときは、ふたに具入れ容器を取りつけないでください。

4 差込みプラグをコンセントに差し込む

5 生イースト食パンの時間設定を行う

P.32~34「ホームメイドコースの基本の使い方」の はじめて使うとき 2~11参照

6 **を押す**

P.34「ホームメイドコースの基本の使い方」の はじめて使うとき 12参照

ホームメイド

ホームメイドコースを使って

本格パン作り

「手作業」を加えてさらに本格的なパン作りに挑戦しましょう。ここでは、シナモンロールのつくり方を説明します。

シナモンロール

材料	233kcal/6枚切り1枚分	
牛乳	120mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具(トッピング)		
牛乳	適量	
A グラニュー糖	30g	
A シナモン	2g	小1

●レシピの分量や時間設定は必ずお守りください。（分量が多すぎたり、時間設定が長すぎると生地や具がパンケースからあふれて焦げ、においや煙が出ることがあります。）

アイシングで飾りつけ

●粉糖20gと水小½を湯せんにかけて溶かし、アイシングを作り、あら熱をとったパンにかけます。（先の細い絞り袋を使うときれいに飾れます。）

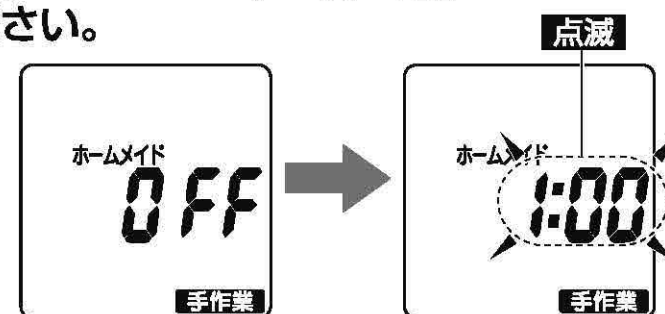
●できあがりはやや小ぶりになります。

コネ1	ねかし	コネ2	手作業	発酵1	発酵2	発酵3	焼き	合計
10分	10分	10分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間30分

つくり方

1〜10 までの手順は「ホームメイドコースの基本の使い方」(P.32〜33)をご覧ください。

●ただし、上記時間設定表の時間に設定してください。

●6では「時刻合わせ」キー(▲▼)を押して、手作業を「1:00」(手作業あり)に設定してください。

11 設定を確認する

表示部に設定した調理時間の合計（2時間30分）と「手作業」が表示されているかを確認してください。

●「手作業」が点灯していれば、正しく「手作業」工程が追加されています。点灯していない場合は、もう一度設定し直してください。

●調理時間の合計には、手作業の時間は含みません。

12 スタート を押す

●スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。

●表示部に、手作業を行うまでの時間を表示します。

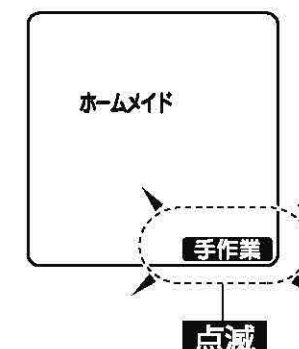
13 手作業をお知らせする ブザー(ピッ×10回)が鳴れば、パンケースを取り出し、手作業を開始する

表示部の「手作業」が点滅にかわります。

●「コネ2」が設定されている場合は、手作業をお知らせするブザーの前に具入れブザー（ピピッ×10回）が鳴りますので間違わないようにご注意ください。

●ブザーが鳴っても「とりけし」キーを押さないでください。

●手作業は1時間以内に行ってください。
手作業が終われば再度「スタート」キーを押してください。
（押し忘れた場合は1時間後に自動で再スタートします。）

●パンケースを取り出したあとは、ふたを閉めてください。

シナモンロールの手作業工程の場合

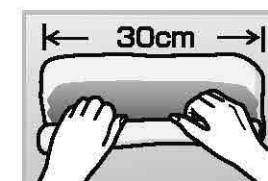
①生地を取り出し、休ませる

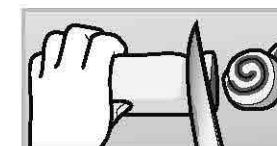
パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約30分休ませます。

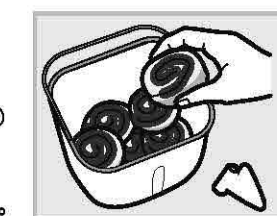
②シナモンを生地に加える

生地をめん棒で30×30cmにのばし、手前¾の部分に牛乳をハケで塗りAをふります。

③生地をロール状に巻き込む

②を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じます。

④生地を切る

③を10等分に切ります。

⑤パンケースに生地を入れる

ハネをはずし、パンケースに④の生地をランダムに入れます。

●ハネは必ずはずしてください。

⑥パンケースを本体に取りつけて、ふたを閉める

●生地がべたつくときは、打ち粉をしてください。

14 再度 スタート を押す

●再度スタートすると、表示部にできあがり時刻を表示します。

15 できあがりのメロディーが鳴れば とりけし を1秒以上押し、パンケースを取り出す

スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。

●パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

16 パンケースからパンを取り出す

●取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取ってください。

17 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体やパンケース・具入れ容器が冷めてから行ってください。

お願い

●ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
●本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。（感電や故障の原因になります。）
●研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジのナイロン面・金属製のものを使用しないでください。
（表面を傷つける原因になります。）
●シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤などは使用しないでください。
●化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。
（本体やパンケースなどを傷つける原因になります。）
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

本体・ふた

固く絞った柔らかい布でふき取る

●庫内に落ちたカスなどは早めにふき取ってください。

パンケース

1 水またはぬるま湯を入れて、ハネについた生地をふやかす

●パンケースに水を入れたまま放置したりパンケースごと水につけないでください。
（腐食したり回転軸が回らなくなることがあります。）

2 水またはぬるま湯を捨て、ハネをはずす

●はずれにくい場合は裏面の連結部を持って、ハネを左右に回してからハネを右方向（時計回り）いっぱいまで回して引っ張ってください。

3 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

●スポンジのナイロン面では洗わないでください。
●連結部は水の中につけないでください。
（腐食や故障の原因になります。）
連結部の汚れは水で固く絞った柔らかい布などでふき取ってください。

4 回転軸についたカスはシール部に傷をつけないように柔らかいスポンジで洗う

ハネ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

●スポンジのナイロン面では洗わないでください。
●穴にカスが詰まったら、水または湯に浸けてから竹ぐしなどで取り除いてください。
●お手入れ後は、なくさないようパンケースに取りつけてください。

具入れ容器・容器（計量カップ）・計量スプーン

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

●具入れ容器のすき間に入った水は、よく水切りして、十分に乾燥させてください。

パンケース・ハネ・具入れ容器のフッ素被膜について

フッ素被膜を傷めないために

●金属ヘラ・ナイフ・フォークなどの固いものでこすらないでください。
●研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジのナイロン面・金属製のものを使用しないでください。
●ご使用ごとにお手入れしてください。
●パンケース内面に汚れが残ったまま放置しないでください。

お知らせ

フッ素被膜は使用により消耗します。
●色ムラができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はありません。

生種作りの失敗を防ぐために

生種作りの容器（計量カップ）は使用するたびに洗ってください。

●生種が残りやすい隅々は、ていねいに洗ってください。
（生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種作りがうまくできません。）

雑菌が繁殖してしまった場合
薄めた台所用塩素系漂白剤に浸けよくすすぐ

保管するときは

●ふたは、必ず閉めてください。また、ふたの上に物を載せないでください。
●パンケース・ハネ・具入れ容器を十分に乾燥させてください。

部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
●お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
●別売品は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めください。
（ホームページでのご購入はP.47参照）

部品名	部品番号
パンケースセット	BG305803G-00
ハネ	BG305045G-00
具入れ容器セット	BG373804L-01
計量カップ	BG373003L-00
計量スプーン	BG305088L-00

別売品	品番
食パン用パンくらぶミックス	BB-MJ10-J
パン用国産小麦粉	BB-MK10-J

パン作りのQ&A

できあがりについて

Q1 食パンの外の皮がかたいように思うのですが?

A1 歯ごたえのあるかたさのパンが焼き上がるようにしています。
人肌程度に冷ましてから、ビニール袋に入れておくとやわらかくなります。また、保温すると皮がかたくなることがあります。できるだけ早くパンを取り出してください。
●皮がやわらかく焼ける食パン・ドライイースト「ソフト」メニューもお試しください。

Q2 パンの高さ・形が作るたびに異なるのは?

A2 パンはとてもデリケートです。同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。室温や材料の配合・種類・温度・タイマー予約の設定時間にも影響を受けます。

Q3 パンの仕上がりが、季節によって変化するのは?

A3 夏場はふくらみすぎたり中央部が陥没したパンになる可能性があります。また、冬場はふくらみの悪いパンになる可能性があります。その場合は水温を調整してください。(→P.3)

Q4 パンの角に小麦粉がついているのは?

A4 パンケースの角に少し小麦粉が混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてお召し上がりください。

Q5 生地作りのときベタベタして扱いにくいときは?

A5 室温や水温などの状況により、生地がべたつくことがあります。
この場合は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。

Q6 クロワッサンがうまくできないのですが?

A6 生地が冷えていないとバターがうまく折り込めず、きれいな層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてください。

Q7 パンの上部がさけたようになるのは?

A7 見た目には良くない場合もありますがふっくらとカマ伸びしたパンができたときにこのような状態になることがあります。

Q8 パンの底に大きな穴が開いているのは?

A8 パンのハネの形状あとは残ります。また、パンを取り出す時に、ハネを回しすぎると、大きな穴が開きます。

材料について

Q9 卵を入れたパンはできますか?

A9 できます。
卵の量だけ水を減らしてください。計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。腐敗防止のため、タイマー予約はしないでください。

Q10 バターやスキムミルクのかわりに他の材料が使えますか?

A10 使えます。
バターのかわりには、マーガリン・ショートニングなどの固形の油脂を同分量でお使いください。
スキムミルクのかわりには牛乳をお使いください。その際には、牛乳を入れた分量だけ水を減らしてください。ただし、焼き色が濃くなる場合があります。また、開封された古い牛乳ではうまくふくらまないことがあります。

Q11 自家製の天然酵母は使えますか?

A11 菌数(発酵力)が不安定になりがちでうまくできません。比較的菌数(発酵力)が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。(→P.12)

Q12 天然酵母パン種や生種の保存方法は?

A12 **天然酵母パン種**…高温に弱いため、しっかり密閉して冷蔵庫で保存し賞味期限までに使ってください。
生　種……………容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫で保存し、1週間以内で使い切ってください。
●冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。

Q13 国産小麦で作った小麦粉でパンを作りたいのですが?

A13 食パン・ドライイースト「国産小麦」、食パン・天然酵母「国産小麦」・生イースト(ホームメイドコースを使用)と各生地に専用のメニューを設けています。パン作りにはたんぱく質の多い(11%以上)強力粉を使用してください。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。
別売の「象印自動ホームベーカリー専用パン用国産小麦粉(BB-MK10-J)」のご使用をおすすめします。

Q14 パン専用小麦粉(最強力粉)でパンを作れますか?

A14 できあがったパンの上部中央部に空洞ができる場合がありますが、水の量を約10mL減らすとうまく作れます。

Q15 パンくらぶミックス(→P.12)はどのメニューに使えますか?

A15 食パン・ドライイースト「もちもち」メニューで使えます。
また酵母や分量を下記のように調整すると、食パン・天然酵母「小麦」メニュー、食パン・ドライイースト「ふんわり」メニューで使えます。
●食パン・天然酵母「小麦」メニュー
水200mL、生種26g(大2)を入れ、パンくらぶミックス(330g)を入れます。
(パンくらぶミックスに添付されているドライイーストは使いません。)
●食パン・ドライイースト「ふんわり」メニュー
水170mL、パンくらぶミックス(275g)を入れ、ドライイースト3gを入れます。

その他

Q16 一般のパン作りの本の分量で作れないのでしょうか?

A16 なるべく別冊レシピブックの各メニューに記載の分量どおりにしてください。違った分量で作るとうまくできないことがあります。

Q17 なぜ約13時間以上のタイマー予約ができないのですか?

A17 あまり長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのできあがりが悪くなることがあるためです。

Q18 パンのにおいが気になるのですが?

A18 ドライイーストが多すぎたり古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなることがあります。新鮮な材料・きれいな水をお使いください。

Q19 天然酵母とドライイーストでは、食パンのできあがりが少し違うように思うのですが?

A19 **天然酵母食パンは次のような特徴があります。**
●高さはやや小ぶりの場合があります。
●特有の風味で味はかすかな酸味と甘みがあります。
●生地のキメはやや粗めです。
●食感はもっちりとして歯ごたえがあります。
●焼き色はやや薄めになります。

Q20 食パンや生地を冷凍するときは?

A20 **P.3「パン作りのポイント(保存のしかた)」をご覧ください。**

Q21 砂糖のかわりにザラメや氷砂糖・低カロリー甘味料(人工甘味料)は使えますか?

A21 ザラメや氷砂糖などのきめの粗いものを使用するとパンケース表面のフッ素被膜に傷がついたり、はがれたりすることがありますので使わないでください。
また、低カロリー甘味料(人工甘味料)を使用すると、ふくらみが悪くなります。

うまくできないときは

パンの状態		原　因
焼き色	パンの焼き色が濃い	●砂糖の量が多すぎませんか? 砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズンやドライフルーツなど) ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか?　保温すると焼き色が濃くなることがあります。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。 ●焼き色「うすい」もお試しください。 ●水のかわりに牛乳や卵を入れると焼き色が濃くなります。
へこんでいる	側面が大きくへこんでいる	●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか? 焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。 ●生イーストの場合、材料によっては少しへこむ場合があります。
ふくらんでいない	全体が白くダンゴ状になっている	●ドライイースト・生イースト・生種を入れ忘れませんでしたか? ●途中で停電しませんでしたか?
ふくらんでいない	生地全体に粉がついている	●ハネをつけ忘れていませんか? ●ハネがしっかりと取りつけられずに、浮いていませんでしたか?
ふくらみが足りない	高さが低い	●水の量が少なすぎませんか?　　●粉の量が少なくありませんか? ●強力粉を使っていますか?強力粉のかわりに全粒粉やライ麦粉などを使いますと、高さの低いパンや重たいパンになります。 ●粉が古くないですか? ●ドライイースト・生イースト・生種の量が少なすぎませんか? それぞれの分量を確認してください。 ●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか? ●ドライイースト・生イースト・生種は古くないですか? ●国産小麦は「象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉(BB-MK10-J)」を使っていますか? ●低カロリー甘味料(人工甘味料)を使っていませんか? ●水温・ご飯の温度が高すぎませんか?50℃以上の湯やご飯を使用すると、酵母の発酵が弱まります。 ●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物(いちじく・キウイ・パイナップルなど)を使うとできあがりが小さくなります。 ●食パン・ドライイースト「ソフト」・「早焼き」メニューは「もちもち」・「ふんわり」・「ごはん入りパン」メニューに比べてできあがりが小さくなる場合があります。
ふくらみが足りない	●上部が凸凹になっている ●形が悪い	●水の量が少なすぎませんか? ●粉の量が多くありませんか? (ただし、丸め時に生地がかたよって形がいびつになることがあります。) ●生イーストの場合、材料によってはパンの上部が凸凹になる場合があります。
ふくらみすぎている	●ふくらみすぎている ●生地のキメが粗い ●上部がマッシュルームのような形になっている	●水の量が多すぎませんか? ●ドライイースト・生イースト・生種の量が多すぎませんか? ●生地の量が多すぎませんか? ●塩を省きませんでしたか? ●砂糖を入れすぎていませんか? ●材料が温かかったり室温が高くありませんか? 材料は冷やしたものを、水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。 ●標高1,000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。 ●最強力粉を使っていませんか?

パンの状態		原　因
くぼんでいる	外側は焼けているが上部が大きくくぼんでいる	●水の量が多すぎませんか? ●粉の量が少なすぎませんか? ●強力粉を使っていますか? ●粉が古くないですか? ●ドライイースト・生イースト・生種が多すぎませんか? ●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか? ●ドライイースト・生イースト・生種は古くないですか? ●材料が温かかったり室温が高くありませんか?材料は冷やしたものを、水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。 ●材料によって出来栄えが悪くなることがあります。その場合は水を約10mL減らしてください。
くぼんでいる	上部が白くフニャフニャでくぼんでいる	●生地の量が多すぎませんか?決められた容量を超えていませんか? ●水の量が多すぎませんか? ●材料によって出来栄えが悪くなることがあります。その場合は水を約10mL減らしてください。
その他	●重いパンになっている ●キメがつまっている	●水の量が少なすぎませんか? ●粉の量が多すぎませんか? ●ドライイースト・生イースト・生種の量は分量どおりですか? ●全粒粉やライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を余分に入れすぎたりしていませんか? 全粒粉などを半分減らして、かわりに強力粉を入れてみてください。
その他	切ったパンの表面がダンゴ状になっている	●パンを人肌程度まで冷ましてから切りましたか?
その他	米粉パンの出来栄えが悪い(他の項目に該当しない場合)	●小麦粉を使った場合に比べ、米粉は出来栄えが悪くなることがあります。 ●米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。 夏場など室温が高い(25℃以上)場合 •冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。 •タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。 ●室温・湿度・材料によってはパンの上部が凹凸になることがあります。その場合はドライイーストの量を付属の計量スプーン小1〜1¼杯(約3.0〜3.8g)にしてください。 ●米粉は「シトギミックス20A」を使っていますか?(→P.12)

その他

ケーキ・ジャムの状態		原　因
ケーキ	ふくらみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか? ●ベーキングパウダーを入れましたか? ●薄力粉はふるって入れましたか?　●具の量が多すぎませんか?
ケーキ	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか? ●材料を手順どおりに入れましたか?
ケーキ	上部にバターが固まっている	●材料を手順どおりに入れましたか? ●バターは1cm角に切りましたか?
ケーキ	上部が凸凹している	●バターは常温に戻しましたか?
ジャム	できあがりが水っぽい	●柔らかめに仕上げています。 固めに仕上げたいときはペクチンを追加してください。(→ P.27)
そば	そばがうまくできない	●材料は分量どおり入れましたか? ●のばすための時間をかけ過ぎていませんか?(目安:約10分) ●打ち粉はしましたか?

故障かなと思ったとき

症　状	お調べいただくこと
キー操作ができない	●差込みプラグが抜けていませんか？ →差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
「ふた」が点滅表示されている	●ふたが開いていませんか？ →ふたを閉めてください。 （ふたが開いていると調理を中断します。中断時間が長くなるとできあがり時刻が遅くなったり、パンのできあがりが悪くなることがあります。）
「ふた」と「H:02」が点滅表示している	●ふたを開けっぱなしにして3時間が経過すると表示部に「H:02」が点灯し、調理を中止します。→「とりけし」キーを押すと解除できます。
コネの途中でときどき回転が止まる	●室温や生地温度が低いとき、回転を止めて温度調節することがあります。 →故障ではありません。
●「スタート」キーを押すと	
ブザーが鳴り「庫内高温」を表示する	●連続使用で庫内が高温（40℃以上）になっていませんか？ →ふたを開けて、庫内を十分に冷やしてください。
動かない（コネない）	●「ねかし」表示時は、材料の温度調節のため、コネません。 →故障ではありません。
予約したい時刻にタイマーが合わせられない	●タイマー予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ →タイマー予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。
●調理中に	
現在時刻のみ表示されている	●調理中に約5分を超える停電がありませんでしたか？ →新しい材料で作り直してください。
できあがり時刻がずれている	●調理中に約5分以内の停電があった場合、できあがり時刻が遅れることがあります。（停電回復後は運転を続けますが、パンのできあがりが悪くなることがあります。） ●調理中にふたを開くと調理を中断し、できあがり時刻が遅くなります。
使用中やタイマー予約中に音がする	●生地のコネ時や丸め時には「ウォン、ウォン」とモーターの回る音がします。 ●コネ開始時は、ハネが間欠的に回転します。その際「カタカタ」と音がすることがあります。 ●具入れ容器が開いたときに「ガチャン」と音がすることがあります。 →異常ではありません。
動作中にカタカタと大きな音がする	●パンケースがはずれていませんか？ →パンケースを正しく取りつけてください。
蒸気口から、わずかに煙が出たり焦げくさい	●ヒーターの上や庫内に材料やパンくずなどがこぼれていませんか？ →故障ではありません。使用後は必ずお手入れしてください。 （お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください。）
具入れ容器が開かない	●具入れ容器を正しく取りつけましたか？ →P.9をご覧ください。
差込みプラグを差したとき現在時刻「7：00」が点滅表示される	●内蔵のリチウム電池が切れています。 →時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 リチウム電池を取り換えられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。リチウム電池をお取り換えいたします。（有料）
「E：01」と表示される	●温度センサーの故障です。 →お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

●お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

お客様ご相談センター

ナビダイヤル 0570-011874
市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ……………Tel　(06) 6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ……Fax　(06) 6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

仕様

型　名		BB-KW10		
電　源		交流100V　50/60Hz	タ イ マ ー	最長約13時間
消費電力	ヒーター	450W	粉（小麦粉）の分量	食パン・ドライイースト「もちもち」290g バターロール　300g
消費電力	モーター	69/63W		
外形寸法（約）		幅22.5 × 奥行29 × 高さ33.5	コードの長さ	約1.0m（コードリールつき）
質　量		約6.0kg	温度ヒューズ	176℃

●運転を停止しても、差込みプラグが差し込まれていると、約0.4Wの電力を消費します。

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.